بيتي فور بكيس الحلواني

المقادير

1	كوب زبد لين
2/1	كوب سكر بودرة
1	بيض
2/1	ملعقة صغيرة فانيليا
1 4/1 1	كوب دقيق
	مكسرات ومربي وشيكولاته للتزيين

الطريقة

- يُخفق الزبد مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائية على سرعة عالية
- يُضاف البيض والفانيليا للخليط مع الاستمرار في الخفق.
- يُضاف الدقيق تدريجياً لخليط الزبد مع التقليب بخفه حتى نحصل على عجين لين
- يُوضع العجين في كيس حلواني (أقماع مختلفة) للحصول على أشكال متنوعة.
- تُرص الاشكال في صاج فرن مع ترك مسافات.
- يُسخن الفرن على 160 درجة مئوية.
- يُخبز البيتي فور في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يُصبح وردي اللون.
- يُزين البيتي فور بالمسكرات والمربي و الشيكولاته حسب الرغبة.
- يُقدم بارد مع باقي حلويات العيد ويُمكن أن يُقدم مع الشاي أو القهوة.